

Feines aus der Ochsen-Küche

Vorspeisen

Hausgebeizter Graved-Lachs 18.50
mit Dill-Senfsauce und Salatbouquet

Terrine vom Menzinger Kaninchen 17.50
mit getrockneten Früchten und Nüssen,
dazu roh marinierten Fenchelsalat

Salate

Gemischter Salat 10.50

Bunter Saison-Blattsalat 9.50

Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison) 11.00

**Vorspeisenportionen und Salate
als Hauptgang serviert** Zuschlag 2.00

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe 10.50
mit seiner Einlage und Portwein

Erbсен-Rucolacrèmesuppe 10.50
mit Rahmhaube und frittierten Rucolablätter

Suppen als Hauptgang serviert Zuschlag 2.00

Fleischlose Gerichte

Penne mit hausgemachtem Peperoni-Pesto Portion 24.00
und geraffeltem Sbrinz Vorspeise 15.50

Vegetarische Frühlingsrollen Portion 23.00
mit Süss-Sauer-Sauce auf Gemüseréis Vorspeise 15.00

Vorspeisenportionen und Salate
als Hauptgang serviert Zuschlag 2.00

Fisch

Kross gebratene Zander-Médailles (EU) 32.00
auf Wirsingsockel und an Senf-Meerrettichsauce
Bratkartoffeln

Fleischgerichte

Suprême von der Schweizer Pouletbrust an rassisger Currysauce mit Kokosmilch Trockenreis und Brokkoli mit Mandeln	35.00
Kräftiges Lamm-Stroganoff Streifen vom Lammnierstück an Paprikasauce mit Speck, Champignons und Essiggurken Nudeln und Gemüse garnitur	42.00
Rosa gebratenes und aufgeschnittenes Rindsentrecôte an spezieller Cafè de Paris-Sauce Kartoffel-Kroketten und Gemüse garnitur	43.00
Gebratenes Schweinsfilet gefüllt mit Dörrpflaumen an Cognacsauce Bratkartoffeln und Brokkoli mit Mandeln	39.00
Geschnetzeltes von der Kalbsniere an Senfsauce mit Knoblauch Trockenreis und Blattspinat	32.00
Zartes Kalbssteak an sämiger Orangensauce Kartoffel-Kroketten und Gemüse garnitur	44.00

Herkunftsdeklaration

Kalb, Rind und Schwein aus der Region
Lamm aus Neuseeland oder Australien

Cordon bleu - Festival

aus einheimischem, zartem Schweinefleisch, serviert mit einem schönen Gemüsebukett und knusprigen Pommes frites.

Gerne bereiten wir Ihnen das Cordon bleu auch mit Kalbfleisch zu.

Zuschlag 6.50

Das Klassische 32.00
mit Schinken und Raclette-Käse

Tessiner Art 33.00
mit Rohschinken und Mozzarella-Käse

Florentiner Art 34.00
mit Schinken, Blattspinat
und zartschmelzendem Taleggio-Käse

Bauernart 34.00
mit feingeschnittenem Rohess-Speck
und rezentem Appenzellerkäse

Rösti - Festival

Gärtner-Rösti mit einer Auswahl von verschiedenen Saisongemüsen und einem Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim	21.00
Pizza-Rösti mit Schinken, Tomatenscheiben und Mozzarella	21.00
Speck-Rösti mit knusprig gebratenen Specktranchen und Raclette-Käse Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim	20.50
Ochsen-Rösti mit gebratenen Schweinsfilet-Médallions und hausgemachter Kräuterbutter überbacken knusprige Specktranchen und Brokkoliröschen	35.00
Grosse Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	21.50
Frische Kalbsleberli aus der Bratpfanne mit feinen Gartenkräutern und Zwiebeln Rösti und Brokkoliröschen	32.00

Kalte Gerichte

Salatteller mit frisch zubereiteten Salaten und gekochtem Freilandei vom "Schwellbüel"-Hof in Neuheim	17.00
Wurstsalat die "beste" Cervelat von der Dorfmetzger, angemacht mit French-Dressing und Zwiebeln, garniert mit frischen Salaten	17.00
Wurst-Käsesalat zusätzlich mit rassissem Bergkäse	19.50
Kalter Fleischkäse eine "dicke" Tranche, angerichtet auf buntem Salatteller	20.00
Menzinger-Teller mit Schinken, Bauernspeck, Salami und Tilsiter	21.00
Appenzeller-Teller Würziges Mostbröckli aus heimischer Produktion, Rohschinken und Appenzeller-Käse	24.50

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant OCHSEN in Menzingen.
Schön, dass wir sie verwöhnen dürfen.

In unserer Küche wird vorwiegend mit frischen Produkten gearbeitet. Alle Suppen und Saucen sind hausgemacht. Ebenso die Desserts, ausser die Glace und Sorbets sind von Emmi.

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich von der Dorfmetzgerei Theres und Markus Hegglin in Menzingen. Die Rinder, Kälber und Schweine die dort fachmännisch verarbeitet werden, stammen von Bauernhöfen aus der Region. Anderes Fleisch kann auch ausländischer Herkunft sein, was auf der Karte angegeben wäre.

Gemüse, Früchte und Salate liefert uns die Mundo AG in Rothenburg. Ergänzend beziehen wir möglichst auch saisonale Produkte von Produzenten aus unserem Dorf.

Das Getränkeangebot ist regional ausgerichtet. In der Karaffe servieren wir Ihnen Menzinger Quellwasser, mit oder ohne Kohlensäure. Auf Wunsch ist auch ein Schweizer Mineralwasser in der Glasflasche erhältlich. Die lokale Brauerei Baar versorgt uns mit ihren hochstehenden Bierspezialitäten. Die Weinkarte spiegelt das Hobby ihrer Gastgeber. Auch hier ist einheimisches Schaffen prominent vertreten, aber den Genüssen der Weinwelt setzen wir keine geografische Grenzen.

Wir tun alles für Ihr Wohlsein - geniessen Sie Ihren Aufenthalt. Sollten Sie trotzdem einen Grund zur Kritik oder einen Vorschlag zur Verbesserung unserer Leistung haben, so sind wir um Ihre Meinung dankbar. Sind Sie rundum glücklich und zufrieden, so erzählen Sie es Ihren Freunden und Bekannten, herzlichen Dank.

Ihre Gastgeber

Andrea & Peter Hegglin-Manser
Claudio Miori, Küchenchef
Svenja Bücken, Chef de service
und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Die Gerichte in dieser Karte servieren wir Ihnen täglich von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr. Sonntags schliesst unsere Küche um 20.30 Uhr und das Restaurant um 22.00 Uhr.